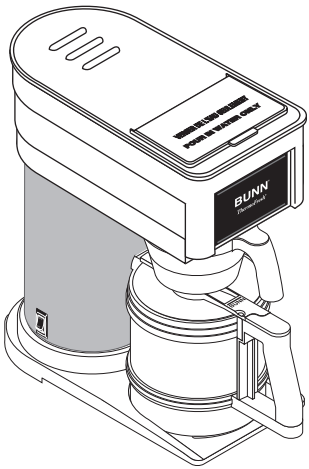
USO Y CUIDADO DE SU

BUNN®

www.bunn.com

Cafetera con garrafa térmica



Modelo BT10 y BTC

MODELO:_____ **CODIGO DE FECHE:**_____	Escriba estos números de la base de la cafetera antes de llenarla con agua.

Bienvenido al mundo del café fino. La cafetera con garrafa térmica BUNN® aumentará su gozo en cada taza de café. Las cafeteras BUNN® están reconocidas en hogares y en restaurantes alrededor del mundo como las más finas. Este folleto le mostrará como hacer una excelente taza de café.

Guarde este folleto para futuras referencias.

BUNN® y ThermoFresh® son marcas registradas y el logo de BUNN es una marca registrada de la corporación Bunn-O-Matic.

37688.8001A 07/05 ©2005 BUNN-O-MATIC CORPORATION

Nuestros mejores deseos para que usted disfrute su café.

Tabla de Contenidos

GARANTIAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES 4
INFORMACIÓN GENERAL 5
PREPARACIÓN DE LA CAFETERA PARA EL USO 6
PREPARACIÓN DE DELICIOSO CAFÉ 7
AGUA CALIENTE 7
FUNDAMENTOS DEL CAFÉ 8
CONSEJOS DE PREPARACIÓN 8
LIMPIEZA DIARIA 9
CALIDAD DEL AGUA 9
AGUA BLANDA/CAFÉ DESCAFEINADO 9
DESCALCIFICACIÓN 9
LIMPIEZA PERIODICA 10
DRENAJE DE LA CAFETERA 11
PRODUCTOS DE LA COMPANIA BUNN 11
SERVICIO AUTORIZADO 11
GARANTIA LIMITADA ..... Contra Tapa

ESPECIFICACIONES

Eléctricas – Listado UL para uso doméstico solamente. Esta cafetera tiene un cordón eléctrico con un enchufe de tres patas y una a tierra y requiere un servicio bifilar de corriente monofásica de 120 VCA, 7 amperes y 60 Hz. Los componentes incluyen un calentador de agua de 800 watts y un calentador del tanque "Keep Warm" (mantener caliente) de 34 watts; un total de 850 watts.
Dimensiones – 15 1/4 pulgadas (38,6 cm.) de alto; 7 pulgadas (17,5 cm.) de ancho; 13 3/4 pulgadas (34,3 cm.) de profundidad
Capacidad de preparación – Cuatro a diez tazas de 5 onzas por porción.
Peso -9 libras (4 kg.); incluye la garrafa, filtros, el embudo del café y la sonda de la pastilla de descalcificación.

USO EN ALTITUDES ELEVADAS

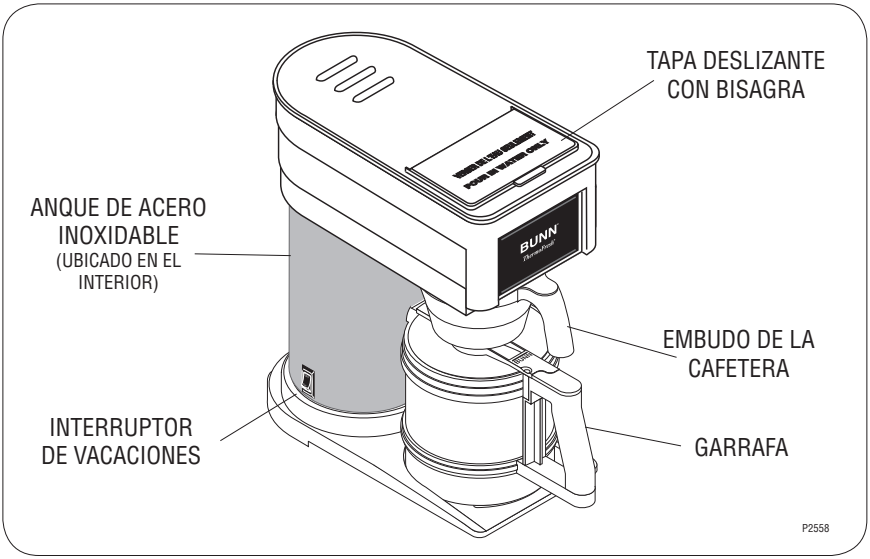
Su cafetera BUNN® ThermoFresh® fue diseñada para operar en la mayor parte del país. Para uso en altitudes elevadas, mayores a 5.000 pies (1,524 mts.), deben usarse los modelos con una designación "D"

CORPORACIÓN BUNN
1400 STEVENSON DRIVE
SPRINGFIELD, ILLINOIS 62703
www.bunn.com

Si necesita cualquier tipo de ayuda, por favor llámenos al:
1–800–352–2866
Para recibir cualquier asistencia, por favor tenga su código de fecha cuando llame a ese servicio. (Ubicado en la base de su cafetera)

BUNN® ThermoFresh®

CAFETERA DE GARRAFA TÉRMICA
MODELO DOMÉSTICO



ADVERTENCIA

RIESGO DE FUEGO O DE CHOQUE ELÉCTRICO

¡Voltaje peligroso!

¡Puede causar fuego o un choque eléctrico!

No desarme la cafetera.
Adentro no hay partes que pueda reparar el usuario.
La reparación solamente puede ser realizada por personal de servicio autorizado.
(Refiérase a la página 11)

Este símbolo lo alerta de riesgo de fuego o de choque eléctrico en el mensaje que lo acompaña.

Este símbolo lo alerta sobre operaciones importantes e instrucciones de servicio.

GARANTIAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Siga estas precauciones básicas cuando use un dispositivo eléctrico para reducir el riesgo de fuego, choque eléctrico y/o daño personal:

- Lea todas las instrucciones.
- No toque las superficies calientes. Use las asas o perillas.
- No ponga el cordón, enchufe o cafetera en agua o líquido.
- Se requiere supervisión cuando los niños usen o se encuentren cerca de la cafetera.
- Desenchúfela cuando no la va a usar por períodos largos de tiempo y antes de limpiar. Permítale que se enfríe antes de quitar partes y antes de limpiar.
- No use la cafetera cuando el cable o el enchufe está dañado o si la cafetera está funcionando mal o está dañada en alguna forma. Lleve la cafetera a un servicio autorizado para que sea revisada, ajustada o reparada. Refiérase a la página 11
- El uso de accesorios no está evaluado para el uso con está cafetera; puede causar daños.
- Para uso en el hogar solamente. No use al aire libre.
- No deje que el cordón cuelgue del borde de la mesa o toque superficies calientes.
- No ponga la cafetera cerca de una estufa u horno de gas o eléctrico encendidos.
- No use la cafetera para otros usos que no sean los previstos.
- No retire el embudo o la garrafa durante la preparación.
- No usar la garrafa en valores máximos o en un microondas.
- No use una garrafa con un asa floja.
- No limpie la garrafa con productos de limpieza, esponja de aluminio u otros materiales abrasivos.
- La tapa debe estar cerrada cuando la cafetera no se esté usando.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

- Un cordón corto de alimentación es usado para reducir los riesgos de enredarse o tropezar sobre un cordón largo.
- Si una extensión del cordón es usada, la valoración eléctrica de la extensión debe ser por lo menos como la valoración eléctrica de la cafetera. El cordón debe ser acomodado de forma que no cuelgue del borde de la mesa donde puede ser tirado por un niño o tropezarse con él.
- La extensión del cordón debe ser 3 puntas, 3 zócalos, con tierra y con un cable trifilar (Incluyendo el conductor de tierra).

INFORMACIÓN GENERAL

NOTA – LA CAFETERA NO ESTÁ LISTA PARA SER CONECTADA

(Consulte la página 6)

La instalación impropia puede causar daños permanentes y cancelar la garantía limitada. Lea y siga las instrucciones de la página siguiente.

- Esta cafetera está diseñada para mantenerse conectada todo el tiempo (excepto durante la instalación o la limpieza).
- Un interruptor de vacaciones es provisto en la parte inferior izquierda, para apagar completamente todos los componentes eléctricos cuando sus planes sean irse de su casa por tres o más días. Características de seguridad, diseñadas en la cafetera BUNN®, hacen que el uso diario de este interruptor sea innecesario.
- Si la cafetera fue apagada o desenchufada, llene el tanque con agua y permítale al agua en el tanque a calentarse a la temperatura adecuada antes del uso (por aproximadamente quince minutos o hasta que el sonido del calentador finalice).
- Su cafetera BUNN® tiene un tanque diseñado especialmente para mantener el agua a la temperatura adecuada. Este constante aprovisionamiento de agua caliente le asegura café en menos de tres minutos.
- **El café preparado fluye a una garrafa térmica distribuidora que no se calienta. La constitución de acero inoxidable mantendrá como mínimo por dos horas el café a una temperatura para ser servido.**
- La tapa de la garrafa reduce la evaporación y la pérdida de temperatura.
- Cuando el café se está preparando, el agua nueva en el tanque se está calentando hasta la temperatura adecuada y se está manteniendo hasta que sea usada.
- Cando la cafetera no esté en funcionamiento, la tapa superior debe estar cerrada. Si se deja abierta la tapa, puede gotear agua del rociador cuando se vierte agua fría dentro de la cafetera.
- Use con **CUIDADO** cuando dispense agua caliente de la cafetera. El agua está aproximadamente 50ºF (10ºC) más caliente que lo disponible para su grifo de agua caliente y está siempre disponible para otros usos.
- La cafetera está equipada con un cordón con tierra, 120 voltios, 3 patas. El enchufe posee un pasador de tierra redondo. Ésta es una característica de seguridad que le permite enchufarlo correctamente en un toma corriente con tierra. Si el enchufe no calza en el toma corriente, póngase en contacto con un electricista y cambie su toma corriente. No intente derivar este aspecto de seguridad del enchufe.
- El rociador se puede aflojar periódicamente. Úselo con extremo cuidado puede estar caliente, reafirme el rociador con sus dedos.

NOTA –*Puede resultar una quemadura severa si el rociador se afloja y se cae durante la preparación.*

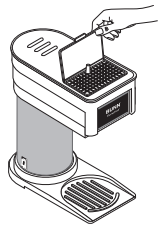
PREPARACIÓN DE LA CAFETERA PARA EL USO

NOTA – LA CAFETERA NO ESTÁ LISTA PARA SER CONECTADA **NO** la enchufe hasta el Paso #3.

Paso 1

Levante la tapa de bisagra.

NOTA: Lo que sobresale de la pantalla está conectado a un tapón que controla el flujo de agua en el tanque. Cuando la tapa es cerrada (luego de oprimirla), el tampón se levantara y el agua fluirá hacia el tanque.

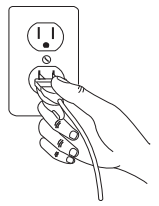


Paso 2

Deslice un embudo vacío en la cafetera. Vierta una garrafa llena de agua en el área cribada en la parte superior de la cafetera (no hay necesidad de tener la tapa en la garrafa en este momento). Ponga la garrafa en su posición en la cafetera. Cierre la tapa. Espere tres minutos para permitirle al agua fluir hacia el tanque. **Repita el proceso.** Cuando el tanque esté lleno, algo del agua fluirá a través del embudo y en la garrafa. Deje la garrafa en su lugar.

Paso 3

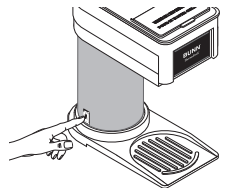
Enchufe la cafetera.



Paso 4

Presione el botón del interruptor de vacaciones, localizado en la parte inferior izquierda de la cafetera, a la posición “ON” (encendido). El interruptor de vacaciones alimentara al calentador del tanque. Inicialmente usted deberá que esperar aproximadamente quince minutos para que el agua llegue a la temperatura de preparación.

Vacié toda el agua que se junto en la garrafa.



La página siguiente lo lleva por cinco pasos fáciles para ‘PREPARAR DELICIOSO CAFÉ’

PREPARACIÓN DE DELICIOSO CAFÉ

Paso 1

Introduzca un filtro BUNN® en el embudo. Asegúrese usar filtros de café BUNN® para una correcta preparación. Ordene más filtros de papel directamente de BUNN® en www.bunn.com

P2562

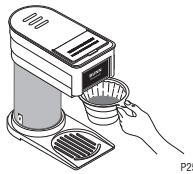
Paso 2

Mida el café en el filtro y sacúdalo suavemente para que se nivele. Para determinar la cantidad de café a usar, vea Página 8.

P2563

Paso 3

Asegúrese que el rociador este bien sujeto. Deslice el embudo en la cafetera.


P2564

Paso 4

Levante la tapa de bisagras y vierta una garrafa de agua en la cafetera. Mire los consejos de preparación (página 8) para precalentar la garrafa. Posicione la garrafa sobre la cafetera, LUEGO cierre la tapa. Su cafetera BUNN® comenzara con la preparación del café inmediatamente. La tapa debe permanecer cerrada mientras la cafetera no está funcionando.

P2561

Paso 5

Cuando la preparación ha terminado, retire el embudo y deseche el filtro y el café usado. No toque las superficies calientes.

P215

NOTA: Abrir la tapa durante el ciclo de percolación puede interrumpir el fluir del agua dentro del tanque, pero no detendrá la preparación. El café recién preparado en el embudo se vaciará dentro de la garrafa. Cuando la tapa es cerrada, el flujo de agua dentro del embudo continuara hasta que el proceso de percolación termine.

ADVERTENCIA: No cierre la tapa luego de verter el agua, si la jarra no está en su lugar. Cerrar la tapa libera el agua caliente.

AGUA CALIENTE (USELA CON CUIDADO)

Los mismos pasos básicos pueden ser usados para obtener agua caliente omitiendo el filtro y el café. El agua de la cafetera BUNN® esta aproximadamente a 200ºF (93ºC). Esta es más caliente que el agua caliente de su grifo y debe ser manejada con cuidado.

FUNDAMENTOS DEL CAFÉ

Preparar delicioso café es similar a cocinar su comida favorita. Ambos requieren una buena receta. La preparación adecuada de café requiere equipo de calidad para controlar precisamente la temperatura del agua, el volumen y el tiempo de percolación. La cafetera BUNN® le asegura la consistencia de su receta mediante el control de todos esos elementos. Las únicas variables que faltan en está receta es el tipo de molido y la cantidad de café usado.

La cantidad de café generalmente es determinado por la molienda. Para mejores resultados, nosotros recomendamos una molienda media.

El agua caliente extrae muchos elementos del café. La cantidad de café usado y la cantidad de agua que pasa a través del café determina la fuerza. Aumentando la cantidad de café resulta una bebida más fuerte. Disminuyendo la cantidad de café con la misma cantidad de agua hace que resulte una bebida más débil.

A medida que la cantidad de café disminuye, usted notara un aumento de la amargura de la bebida. Esto ocurre cuando el agua caliente comienza a retirar los elementos indeseables luego de haber retirado los elementos deseados.

Café molido fresco da mejores resultados. Siempre guarde el café molido en un lugar fresco y seco, lejos de otros alimentos con olores fuertes. Mantenga el café en un contenedor hermético, cuando lo guarde en el refrigerador.

CONSEJOS DE PREPARACIÓN

Cuando el café está preparado correctamente, la diferencia entre el café molido de mejor calidad y uno de mala calidad se vuelve dramática. La preparación correcta requiere un pequeño esfuerzo con la cafetera BUNN®.

Usted tendrá una excelente experiencia con el café si sigue estos consejos:

1) Comience con limpiar el equipo.
2) Use agua fría fresca.
3) Use filtros de papel BUNN® para una extracción correcta.
4) Use un mínimo de 2 onzas (57 gr.) de café molido fresco para cada taza, esto le dará una excelente taza de café con un buen sabor y aroma. Sin embargo, el verdadero criterio es el gusto personal. Modifique la receta hasta que se ajuste a usted. Si necesita hacer una pequeña porción, experimente con menos agua y café molido. La porción mínima es de 20 onzas (570gr).
5) Luego de llenar el tanque vertiendo agua con la garrafa, se puede llenar con agua caliente por aproximadamente 1/2 minuto para ser precalentada. Vacíela antes de llenarla con café recién preparado. Para un sabor más fresco, no mantenga el café preparado en la garrafa por más de cuatro horas.

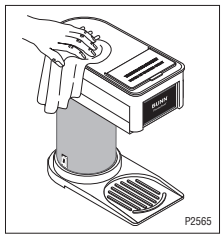
CALIDAD DEL AGUA

Instale un acondicionador de agua si su agua contiene cantidades excesivas de sedimento, gusto u olores.

AGUA BLANDA/CAFÉ DESCAFEINADO

El uso de café descafeinado y/o de agua blanda puede causar que su café drene más despacio a través del filtro de papel, ocasionalmente puede que haya restos de café molido en la garrafa. Aunque esto no es común en la preparación de café, se puede evitar usando una menor cantidad de café, o una molienda más gruesa, o ambas. Si el desbordamiento persiste, por favor contáctese con BUNN® para solicitar un rociador especial libre de cargo.

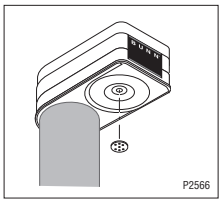
LIMPIEZA DIARIA

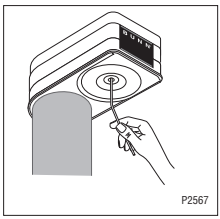


La única limpieza necesaria es enjuagar el embudo y la garrafa luego de cada uso. Ocasionalmente, limpie la parte exterior de la cafetera incluyendo el área sobre el embudo con un paño húmedo. La garrafa puede ser desarmada para la limpieza. Para retirar la tapa, gírela contra reloj. Ocasionalmente, la válvula FlavorGard® debe ser retirada y limpiada. Levante el borde y tire hacia arriba. Luego de levantarla, remplácela alineando la lengüeta de la válvula FlavorGard® con la ranura dentro de la tapa de la garrafa y presione en el lugar. Se recomienza el uso de un detergente suave y no abrasivo. No use una esponja para fregar o otro dispositivo de limpieza abrasivo, estos rallaran la superficie de acero inoxidable. (El embudo y la garrafa pueden ser usados en el lava vajillas.)

DESCALCIFICACIÓN

Periódicamente, usted debe descalcificar la cafetera para limpiar cualquier depósito que se pudo acumular dada las impurezas del agua.





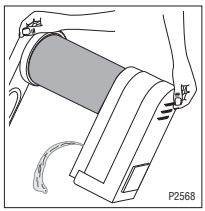
NOTA – Previamente a la descalcificación desenchufe la cafetera

1) Destornille el rociador con la yema de sus dedos y déjelo a un lado.
2) Inserte dos pulgadas de la herramienta de descalcificación flexible en el tubo del rociador.
3) Mueva hacia dentro y fuera la herramienta para que se aflojen los residuos en el tubo del rociador. Retire la herramienta.
4) Vierta una garrafa de agua fresca en la cafetera, ponga la garrafa vacía sobre la cafetera, y cierre la tapa.
5) Verifique los agujeros del rociador. Si está obstruido con residuos, estos pueden ser limpiados con un mondadientes. Limpie el rociador con un paño y detergente suave. Enjuague el rociador con agua antes de volverlo a colocar.
6) Enchufe la cafetera y permítale al agua en el tanque calentar antes de ser usada. La frecuencia de la descalcificación depende de la cantidad de contenido mineral de su agua.

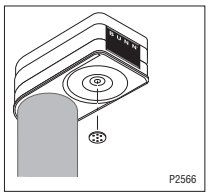
LIMPIEZA PERIÓDICA

(Recomendada por lo menos cada tres meses)

1) Deslice un embudo vacío en la cafetera y centre una garrafa vacía en su posición la cafetera.
2) Vierta un cuarto de vinagre blanco en la parte superior de la cafetera y cierre la tapa. Vacíe la garrafa cuando el líquido deje de fluir desde el embudo.
3) Permítale a la cafetera reposar por dos horas.
4) Desenchufe la cafetera. Retire el embudo y el rociador de la cafetera y manténgalos a un lado. Limpie el rociador con un paño y detergente suave.
5) Para drenar la cafetera, siga con el paso 6, o para quitar el vinagre sin drenarla, vierta una garrafa de agua fría y fresca en la cafetera. Posicione la garrafa sobre el calentador, luego cierre la tapa y permítale al agua fluir por la cafetera. Luego que ha fluido, vacié la garrafa y repita el proceso aproximadamente entre 8 y 10 veces. Avance al paso 9.
6) Enfríe la cafetera, vertiendo una garrafa llena de agua fresca y fría en ella. Posicione la garrafa en la base de la cafetera, cierre la tapa. Cuando el agua terminó de fluir de la cafetera, vacíe la garrafa. Repita este proceso, luego ponga la garrafa a un lado.



7) Sujete la parte posterior de la cafetera y rápidamente dé la vuelta sobre una pileta, como es indicado en la figura. La mayor parte del agua en el tanque fluirá desde la apertura del tubo del rociador. Algo del agua puede fluir desde el área alrededor de la tapa superior. Continué vertiendo la cafetera hasta que termine de fluir.

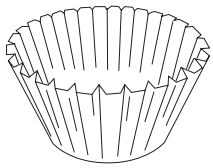


8) Vuelva a colocar el rociador y el embudo luego de que el agua fue drenada. Vierta una garrafa de agua en la cafetera. Posicione la garrafa sobre la cafetera, LUEGO cierre la tapa. Repita este proceso con otra garrafa de agua. El agua fluirá fuera del embudo luego de la segunda garrafa. Cuando el fluir del embudo termino, vacíe la garrafa y vierta una garrafa más de agua en la cafetera. Posicione la garrafa sobre la cafetera, LUEGO cierre la tapa.
9) *Si usted aún no ha vuelto a colocar el rociador y el embudo, hágalo ahora antes de continuar.* Pruebe el agua que sale de la cafetera. Vierta una garrafa de agua fresca y fría en la cafetera hasta que el agua no tenga más sabor a vinagre.
10) Enchufe la cafetera y permítale al agua en el tanque a calentar antes de ser usada. (Aproximadamente 15 minutos.)

DRENAJE DE LA CAFETERA

El agua en su cafetera BUNN® debe ser quitada siempre que esta se la lleve de viaje, embarcada o guardada en un lugar no climatizado con posibilidades de congelación.
Siga los pasos 4- 7 de la sección de LIMPIEZA PERÍODICA.

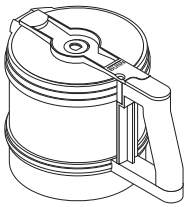
OTROS PRODUCTOS BUNN®



Filtros de Papel P2245

FILTROS DE CAFÉ Y TÉ

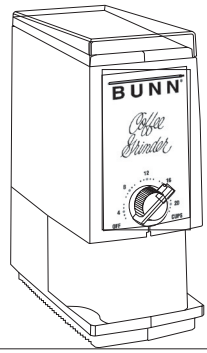
Pruebas de calidad constantes aseguran un sabor consistente sin ningún resto de molido en la taza. Los filtros de papel BUNN® están empaquetados para mantener su forma para uso en casi todas las cafeteras de tipo canasta de goteo.



BTC P2818

GARRAFA TÉRMICA

10-tazas, 50oz. Garrafa térmica (para uso exclusive con la cafetera BT10-B). La tapa de la garrafa térmica esta también disponible en forma separada.



BCG P2801

MOLINO DE CAFÉ BUNN

Grandes copos de granos con forma de disco (no pulverizados) en su tamaño y forma correcta para la máxima extracción del sabor. La tolva tiene una gran capacidad par contener hasta una libra de granos de café fresco por días.

SERVICIO AUTORIZADO

Para información de servicio contáctese con:
BUNN Corporation
(800) 352-2866
Para recibir cualquier asistencia, por favor tenga su Código de Fecha cuando llame a ese servicio.
(Ubicado en la base de su cafetera)
Centros de servicios:

BUNN Corporation
900 E. Townline Rd.
Creston, IA 50801

BUNN Corporation
16431 Carmenita Road
Cerritos, California 90701
(800) 637-2866

GARANTIA LIMITADA

Bunn-O-Matic garantiza que la Cafetera BUNN Pour- Omatic® ("Cafetera"), estarán libres de defectos en el material y mano de obra en el momento de la manufactura y un plazo de alguno de los siguientes periodos de garantía:

a) Tres (3) años desde la fecha de compra de una CAFETERA NUEVA.
b) La más reciente de tres (3) años desde la compra original o un (1) año desde la fecha que la REPARACIÓN O RECAMBIO DE LA CAFETERA es recibida por el cliente cuando está es devuelta a Bunn-O-Matic antes de que la garantía de la nueva cafetera expire.
c) Un (1) año desde la fecha que REPARACIÓN O CAMBIO DE LA CAFETERA es recibida por el cliente cuando es devuelta a Bunn-O-Matic luego que la garantía de la nueva cafetera ha expirado.
d) Un (1) año desde la fecha de compra de una CAFETERA REFABRICADA.
e) Un (1) año desde la fecha de compra de una garrafa térmica o un (1) año desde la fecha que la GARRAFA TÉRMICA REPARADA O REMPLAZADA es recibida por el cliente cuando es devuelta a Bunn-O-Matic antes que la garantía de la nueva cafetera ha expirado.

Si algún defecto aparece durante el periodo de garantía, nosotros (a nuestro propio juicio) repararemos o remplazaremos la cafetera sin cargo por el servicio o partes, siempre y cuando la cafetera se envíe a costo del cliente a un centro de servicios autorizado, listados en la página 11 de este folleto.

Está garantía no cubre ningún reclamo por mal uso, incumplimiento de las instrucciones en la instalación o uso, uso con agua con un alto contenido mineral, negligencia, uso de accesorios no autorizados, uso comercial, uso con otro voltaje que no sea el especificado en la cafetera, o un servicio no autorizado durante el periodo de garantía en condiciones cubiertas por la garantía.

ESTÁ GARANTÍA ES EXCLUSIVA Y EN LUGAR DE CUALQUIER OTRA GARANTÍA EXPLICITA, ESCRITA U ORAL, INCLUIDA PERO NO LIMITADA A NINGUNA GARANTÍA EXPLICITA O DE COMERCIALIZACIÓN O IDONEIDAD PARA UN CIERTO FIN. LA DURACIÓN DE CUALQUIER GARANTIA IMPLICITA, INCLUYENDO PERO NO LIMITADO A CUALQUIER GARANTIA IMPLICITA O COMERCIALIZACIÓN O IDEONIDAD PARA UN PROPOSITO EN PARTICULAR, ESTÁ EXPRESAMENTE LIMITADA AL PERIODO DE LA DURACIÓN DE ESTA GARANTIA LIMITADA.

Algunos estados no permiten limitaciones sobre la duración de una garantía implícita, entonces la limitación anterior puede no aplicar para usted.

EL CLIENTE SOLAMENTE PODRA UTILIZAR COMO RECURSO PARA LA RUPTURA DE ESTA GARANTIA O DE CUALQUIER GARANTIA IMPLICITA O DE CUALQUIER OTRA OBLIGACIÓN QUE LLEVE, ACUDIENDO A LA LEY O DE OTRA FORMA DEBE ESTAR LIMITADO A REPARAR O CAMBIAR LA CAFETERA A NUESTRO JUICIO. EN CUALQUIER EVENTO, LA RESPONSABILIDAD POR DAÑOS ESPECIALES, INCIDENTALES O CONCECUENCIAS ESTÁN EXPRESAMENTE EXCLUIDOS.

Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuencias, entonces las limitaciones o exclusiones anteriores pueden no aplicar para usted. Esta garantía le brinda derechos legales específicos y usted puede tener otros derechos dependiendo en que estado se encuentre.